



Produkt-Spezifikation  
1 kg Eimer  
Art.Nr.: 1011000001

Erstelldatum: 08.10.2007  
Dokument: Prod.Spez.  
Eimer 1 kg süß  
Revisionsstand: 03.12.14/14

**1. Produktbezeichnung**

Händlmaier süßer Hausmachersenf

**2. Hersteller**

Firmenname	Luise Händlmaier GmbH	Telefon:	0941 / 69554 - 0
Straße	Eschenbacher Str.2	Fax:	0941 / 69554 - 60
PLZ / Ort	93057 Regensburg	Email:	office@haendlmaier.de
Kontakt Produkt	Thomas Kunder ( Durchwahl - 25 )		<a href="mailto:kunder@haendlmaier.de">kunder@haendlmaier.de</a>
Kontakt QS	Sandra Zürl (Durchwahl - 47)		<a href="mailto:zuerl@haendlmaier.de">zuerl@haendlmaier.de</a>
Kontakt Verkauf	Michael Wolters ( Durchwahl - 13 )		<a href="mailto:wolters@haendlmaier.de">wolters@haendlmaier.de</a>

**3. Allgemeine Produktbeschreibung**

Die Zutaten werden nach Rezept im Warmverfahren gemischt.  
Nach der Reifephase wird das Produkt in die entsprechenden Gebinde abgefüllt

**4. Zutaten ( in absteigender Reihenfolge )**

Wasser, Brauner Zucker, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Gewürze

**5. Sensorische Beschaffenheit**

Aussehen	braune, glänzende, grießige Paste mit zahlreichen braunen Schalenanteilen
Geruch	süßlich, säuerlich, karamellig, harmonisch
Geschmack	süß, leicht säuerlich, karamellig

**6. Verpackung**

Packmittel / Material	PP-Eimer mit Bügel und PP Deckel (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)
Nettoinhalt	1 kg / 850 ml
Packschema	1 Palette = 7 Lagen je 8 Trays = 56 Trays je 6 Eimer = 336 Eimer

**7. Haltbarkeit/Lagerung/Transport**

Restlaufzeit 7 Monate bei trockenen und kühlen Bedingungen (Kühlung empfohlen)

**8. Nährwertangaben**

100 ml enthalten	Energie	952kJ/225kcal	davon Zucker	38,2 g	Salz: 0,1 g
durchschnittlich	Eiweiß	7,0 g	Fett	2,8g	
	Kohlenhydrate	39,3 g	gesättigte Fettsäuren	0,2 g	

**9. chemisch / physikalische Merkmale**

	Sollwert	Einheit	Methode
Trockensubstanz	44 - 50	%	Halogentrockner
pH-Wert	3,8 - 4,1		pH-Meter

**10. Mikrobiologische Untersuchung**

	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl	/ g	< 1000	10000	PC/72h/30°C
Hefen	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
Schimmel	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
E.Coli	/ g	negativ	---	COLIC/24h/37°C

**11. Allergene**

Senf und Senferzeugnisse

**12. GVO/GMO**

Keine kennzeichnungspflichtig, gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 u. 1830/2003

**13. Verwendungszweck**

verzehrfertig

**14. Herkunftsland**

Deutschland/ Bayern

**15. Lebensmittelrechtliche Angaben**

Das Produkt entspricht in allen Anforderungen dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweiligen gültigen Fassung insbesondere hinsichtlich der hygienischen Anforderungen.